



## Bangladeshの片隅

Vol.03

### アジアの食事情

**投**

資に関わっている国の料理をよく食べます。アジアではこんな感じですよ。

クメール（カンボジア）料理、インドネシア料理、ミャンマー料理、パンデシユ料理、マレーシア料理、シンガポール料理、フィリピン料理。

どこの国のどの料理が好きかと聞かれれば自分はシンガポールでよく食べていた肉骨茶（バクテー）だと答えるのが常で、骨が付いたままの豚のバラ肉を多種の生葉や醤油で煮込んだもの、油条などと一緒に食するもの。英国の植民地だった頃のマレーシアで中国人が故郷の味を思い出して作った料理だそうです。陸続きのアジアならではのお話だと思います。

インドネシアではインドネシアの納豆と呼ばれるテンベというものが好きでよく食するのですが、それだけでなく有名なナシゴレンやミーゴレンも高級なものから路上の廉価なものまで多種多様にあり、どれもよく食べます。フィリピンやタイ、マレーシアでも色々なシチュエーションで多様な人と食事することが多く、常に思うのは、食材より人材。何を食べるかではなく、誰と食べるかなのかなと。



インドネシアのGOJEK

とはいえ、アジア滞在が長期であればあるほど僕は日本の食事が恋しくなり、帰国した際には、そば、うなぎ、焼き鳥ばかりを食べています。

ただ、海外に行つて気になるのは、俗にいうビッグマック指数（各国のマクドナルドで販売されているビッグマック1個当たりの価格）がどの国よりも急速に日本が低くなり始めていて、薄ら寒い気持ちになることもしばしばです。

一方で、日本食はどの国でも高級料理として持て囃され、ご存知の通りお寿司がその中でも最高級な食事の一つ

です。

僕の友人でも寿司の専門学校に通い始め、海外での開店を視野に最近脱サラしたものがあります。

はつきり言ってしまうえば、風体が「少しふっくら」していて髪型が「丸坊主かそれに類似」しており「爪などの清潔感」がある日本人であることを満たせば、ある程度の「寿司の壁」はクリアできていると想定してしまう、と言うと言い過ぎでしょうか？僕のような雑食にはそれで十分です。

アジアの隅から日本を見ていて、現地の食材に触れるたびに、日本食のことを愛しく思います。

文 田口 茂樹

text by Shigeki Taguchi

#### Profile

1975年 大阪生まれ  
2000年3月 関西大学法学部卒  
同年4月 株式会社ゴールドクレスト入社  
2003年4月 株式会社エス・エム・エス 創業  
2008年3月 同社 東証マザーズ上場  
2011年12月東証一部上場  
2011年9月 同社 引退  
2014年 バングラデシュにて 株式会社Japan Taguchi construction 設立  
現在に至る。

